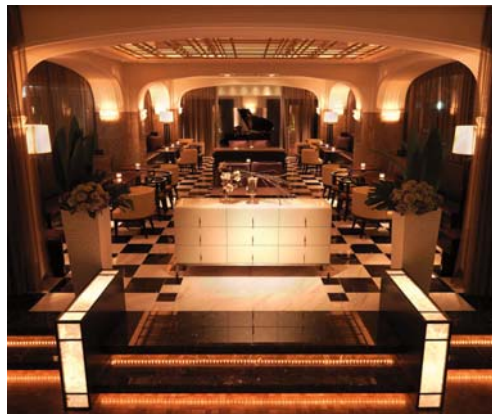


# MARBLE

クラブレストラン「センチュリーコート丸の内」内 バーラウンジ「バー・マーブル」  
**夏限定ビアホール『マーブル・ダイナー』開催のお知らせ**

2016年7月19日（火）～9月16日（金）



東京・丸の内にある国の重要文化財「明治生命館」。皇居を望む荘厳な建築、その地下1階に位置するクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」内のバーラウンジ『バー・マーブル』では、7月19日（火）から9月16日（金）の期間限定でビアホール企画『マーブル・ダイナー』を開催します。

期間中は、「アメリカン・ダイナー」をテーマに、エネルギーに合わせたアメリカンテイストのダイナー料理の数々を、『バー・マーブル』のレギュラードリンクメニューに加え、通常扱っていないジョッキ提供の生ビールや“バーボンコーク”（500円・税別）と共にお楽しみいただけます。数ある特別フードメニューの中でも特にお勧めしたいのが、高知で育った希少な褐毛和種「土佐あかうし」を使用した“丸の内バーガー”（2,300円 税抜）。こちらのメニューが味わえるセットメニュー（1名様4,000円・税別：2名様より）もご用意しています。

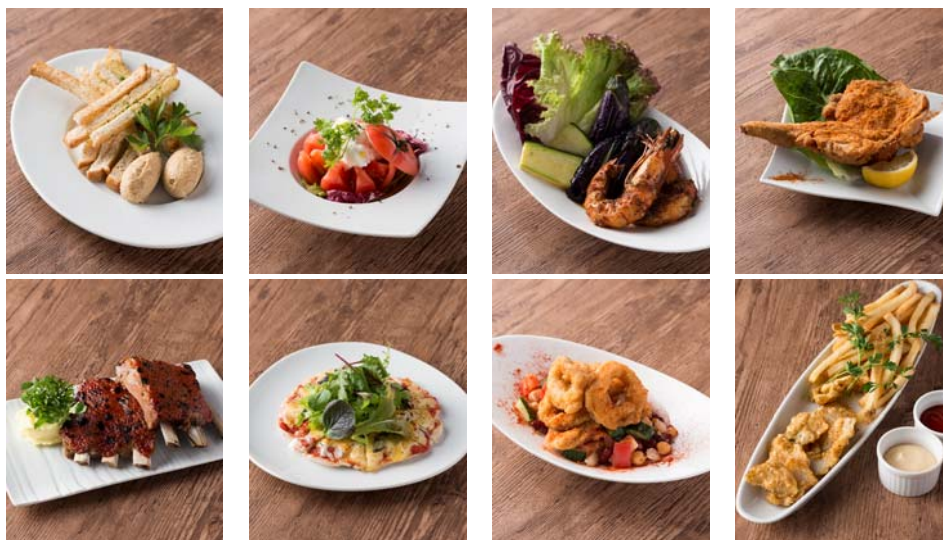
※「丸の内バーガー」については下記より、また、他メニューの詳細については次ページよりご覧いただけます。



## 「丸の内バーガー」2,300円（税抜）

高知で生まれ、高知で育った大変希少な褐毛和種“土佐あかうし”牛肉を使用した高級バーガー。トッピングにトマト、マッシュルームをご用意します。召し上がる直前にお好みに組み合わせられるよう、お皿に盛り合わせました。全部載せてかぶりついてもよし、切り分けながら食べてもよし。あかうしならではの赤みの旨みがジューシーな肉汁とともに溢れます。

■「バー・マーブル」『マーブル・ダイナー』：7月19日(火)～9月16日(金) ※土日定休、価格は税抜



商品：・キリン一番搾り生 ジョッキ	500 円
・バーボンコーク	500 円
・丸の内バーガー	2,300 円
・カツオのリエットとガーリックトースト	1,200 円 (写真上左)
・ブラータチーズのサラダ	1,300 円 (写真上中央左)
・ケイジャンブロン	1,500 円 (写真上中央右)
・国産骨付きフライドチキン	1,500 円 (写真上中央右)
・スペアリブの BBQ ソース	2,800 円 (写真下左)
・健味鶏胸肉とモッツアレラチーズのピッツア仕立て	2,300 円 (写真下中央左)
・スパイシーカリングフライとトマトビーンズのサラダ	1,400 円 (写真下中央右)
・フィッシュ&チップス	1,400 円 (写真下右)

※1名様4,000円(2名様より)のセットメニューもご用意しています。

(2名様にハウスワイン赤 or 白 1本/バーボンコーク2杯/トマトサルサ/本日の一品/ポキ/丸の内バーガー)

場所：千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F「センチュリーコート」内 Tel.03-3213-1711

17:00～23:30 (金・祝前日～26:00/土日 定休)

### バー・マーブルについて

1934年に竣工され、昭和の激動を乗り越えた国の重要文化財「明治生命館」。「バー・マーブル」は、その地下1階、400坪で展開するクラブレストラン「センチュリーコート」内のパブリックスペース(一般施設)のバーラウンジです。

ニューヨーク・アールデコをモチーフにした、大人がゆったりと過ごせる49席(カウンター7席、ラウンジ42席)のスペースは、丸の内・仲通りにある使い勝手の良い隠れ家的バーとして人気です。

定番の人気メニューは、バーニャカウダ 1,900円、フレッシュワカモレ トルティアチップ添え 1,900円、プレミアムビーフフィレステーキサンドウィッチ 3,800円など。店名は、建物が建てられた1934年当時、同じ場所にあった紳士淑女で賑うレストラン「マーブル」の名前を引き継いだものです。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

担当：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp) 玉城(たまき) [j-tamaki@wdi.co.jp](mailto:j-tamaki@wdi.co.jp)